



2021 Chambertin

Grand Cru AOC, Domaine Henri Rebourseau

Nota di degustazione:

Impressionante colore rosso carminio con note di viola. Molto ricco al naso e al palato, con un frutto generoso ed esplosivo di fragole mature e mirtili. La sottile acidità è perfettamente integrata. Uno Chambertin di notevole potenza, struttura e persistenza. Tanto di cappello!

Abbinamenti:

Vini per le celebrazioni e per il piacere. Da gustare attorno a una buona tavola o semplicemente davanti al camino. Quando sono completamente maturi, questi vini sono molto delicati e si abbinano meglio a piatti più raffinati. Giovani e concentrati, si abbinano facilmente a una cucina più speziata.

Consigli per il consumo:

Chambré tra 16 e 18 gradi. Suggerimento: stappare la bottiglia un'ora prima di servirla, assaggiare il vino e decidere se è il caso di decantarlo.

Paese d'origine:	Francia
Regione:	Borgogna
Sottoregione:	Côte de Nuits
Produttore:	Domaine Henri Rebourseau
Valutazioni:	Jasper Morris 92–95/100, Score 19.5/20
Vinificazione:	18 Mesi in barrique
Viticoltura:	Tradizionale
Gradazione alcolica:	13.0 %
Maturità:	2026-2041
Varietà d'uva:	100% Pinot Noir
Numero di articolo:	1099821

Inserto per clip portabottiglie

Dimensione: A7 74x105

Chambertin

Grand Cru AOC

Domaine Henri Rebourseau

Origine:	Francia
Valutazioni:	Jasper Morris 92–95/100, Score 19.5/20
Varietà d'uva:	100% Pinot Noir
Maturità:	2026-2041
Viticoltura:	Tradizionale
Vinificazione:	18 Mesi in barrique
Gradazione alcolica:	13.0 %
Servizio:	Chambré tra 16 e 18 gradi. Suggerimento: stappare la bottiglia un'ora prima di servirla, assaggiare il vino e decidere se è il caso di decantarlo.